

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.23

Для документа
Согласовано
Директор школы № 501
Министерства образования Московской области
ИМН 501/02224
Образовательный центр № 501/02224

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
Биточки рыбные	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,1
Стоимость рациона	85,20	522,4	21,2	21,9	60,3	5,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	640,6	22,5	17,6	98,2	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом ,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Биточки рыбные	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	65,0	0,6	0,6	14,2	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	642,8	22,9	32,2	65,2	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,00	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	65,0	0,6	0,6	14,2	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона	102,24	725,0	23,5	18,4	116,4	9,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 17 МАЯ 23 г

Согласовано
 Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные закуски							
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Помидоры свежие с маслом растительным	17,99	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	21,43	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	22,85	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Биточки рыбные	57,92	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Котлеты домашне	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,44	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,00	25	4,00	0,2	0	0,7	0,06
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
 Малышева Г.А.

Директор по
 производству

* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.